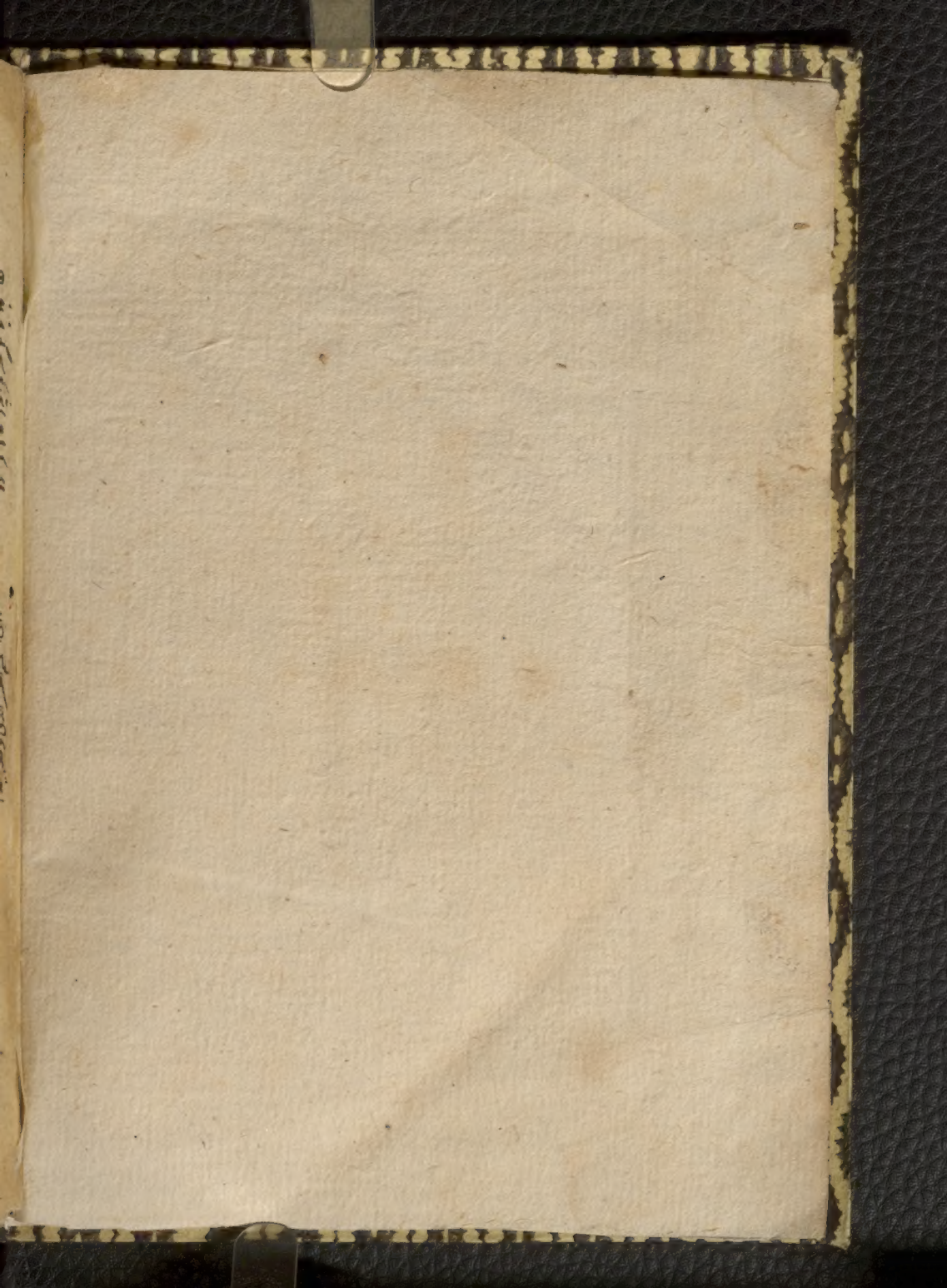


Very scarce

AL SAMARKANDI
KITAB AL AGHADHIYAT AL-MARDA
HERAT, 8 MARCH 1489 AD



۱۸۳۲

ذهن السمع المحض الذي يوحى باليد.

الطبيعة جدا وضرب البوارد التي تحدث من النوع والماء وتقلع الحقا
بالماء وبماء الحصرم وبماء الرمان فاذا كانت الطبيعة يابسة فماء
الاحاص والتمر الهندي وجعل فيها من اصول السلق والعرق والموز
المقشر والسكر واذا كانت مبلطة فماء حب الرمان والحصرم والبنفج
والرياحين والبنث الشامي الفجل الاخضر والاسماق والالبنة باريس والرياحين
الذي فيه حوضه وعنونه تاء اما السمك الهان يا فيسكياج لانيه واذا كانت
سنة فقه في النوم فالبنيوسق المحذ من النوع والاسن والاسن والاسن
والخيار ومحض بماء حب الرمان او البنة باريس او الحصرم وبدون
بدون الموز والبنفج **للصداع الحار مع ٥٥** ان سهل الطبيعة بالاجزاء
الطبيب او المنقوع بوجع شدة عشرة الى عشرين ويشرب عليه شربة
حلاب ومنع ايضا المنقوع **وان احتج الى اسهال اقوى من ذلك**
فليؤخذ من السمونيا من قراط الى داني وكل في حلاب او في شراب البنفج
او في السكرين او في رايب البقر في منع المنقوع او في شراب الاحاص
او التمر الهندي او حتى بماء الزنجبيل او ماء السرجل او رب الرمان او البنث
وان كان الصداع اسكن واللين والضعف والبدن انقص قوة فقد
مكن ان يعطى بلحم الذراع والطيبوج والوراج المعولة بماء الحصرم
والرمان والخل والتفاح والاحاص كان الصداع الحار ماداما وغمر
والماء البارد ينفع من الصداع الذي مع حمرة الوجه وانتشار العروق و
الاستغاف من الكثرة والاكثار منه في الطعام ومنع منه السكر في

[illegible][illegible]

الطريق سوار

الرش
اشقان

لكل الشجر وروب الفواكه و يغذي صاحب الصداع اليابس بما
اعتدل وأخف من الأعذية مثل البيض السمك والحب والخبز
من الفنا وود من اللوز والسكر وما دلتهم من صدور العراج كوزية
الحدي المشوش عليه ما السوجل و يغذي صاحب الصداع
الذي يحدث لعقب الخلع لضعف الدماغ بالأعذية التي يغذو البذل
عذرا كثرها كالحرايس الممونة بالدين وطوم الخمان والفراخ المكنمة
المشوية يحل في أجوانها الفواكه والبقول الطيبة الرائحة و
سحق في وجهه حتى شحم روايها ويطعم من سحرها وطورها ونقص
صاحب الصداع الذي يحدث من السقطة والضربة على الرأس
للعقل الباردة في الرأس كالصداع والفاخ والمقوة
والتنخ الحادث بعثة والرعشة وكوبه بحب ان
كون طعامهم القلما والمطخيات والشوارد والكواجم الملاحظة والملي
وكل حريف وماح من البقول وكوبه والعسل وود من الخوز والرب
وطوم الطيور الجبلية والعصافير والفلق والخوز والدين ولوز
الصنوبر والزبيب وطوم الغزالان والمارابيت وقد عالج لهم
طوم الخمار فيها من الخفيف وقلة الترطيب الا انها ما قصه الكواره
بالنسبة الى اللحم الموافقة لهم فيسفي ان يوكل بالتوابل الحارة و
تغذية اصحاب السكته اذا العاقوا بحب ان يكون الطف من بعده
اصحاب الضج والاصوب ان يعطى لهم في الغلات على

في فم من الحارة و
واللحم وود من اللوز
والسكر وما دلتهم
من صدور العراج
كوزية الحدي
المشوش عليه
ما السوجل
و يغذي
صاحب الصداع
الذي يحدث
لعقب الخلع
لضعف الدماغ
بالأعذية التي
يغذو البذل
عذرا كثرها
كالحرايس
الممونة بالدين
وطوم الخمان
والفراخ
المكنمة
المشوية
يحل في
أجوانها
الفواكه
والبقول
الطيبة
الرائحة و
سحق في
وجهه حتى
شحم روايها
ويطعم من
سحرها
وطورها
ونقص
صاحب
الصداع
الذي يحدث
من السقطة
والضربة
على الرأس
**للعقل الباردة
في الرأس**
كالصداع
والفاخ
والمقوة
والتنخ
الحادث
بعثة
والرعشة
وكوبه
بحب ان
كون
طعامهم
القلما
والمطخيات
والشوارد
والكواجم
الملاحظة
والملي
وكل
حريف
وماح
من
البقول
وكوبه
والعسل
وود
من
الخوز
والرب
وطوم
الطيور
الجبلية
والعصافير
والفلق
والخوز
والدين
ولوز
الصنوبر
والزبيب
وطوم
الغزالان
والمارابيت
وقد
عالج
لهم
طوم
الخمار
فيها
من
الخفيف
وقلة
الترطيب
الا
انها
ما
قصه
الكواره
بالنسبة
الى
اللحم
الموافقة
لهم
فيسفي
ان
يوكل
بالتوابل
الحارة
و
تغذية
اصحاب
السكته
اذا
العاقوا
بحب
ان
يكون
الطف
من
بعده
اصحاب
الضج
والاصوب
ان
يعطى
لهم
في
الغلات
على

وراسن واسترغاز وبصل وجور وفردل طي وجوجير وكرفس و
نفع وصعتر طب وسذاب ونفس نجي في حل استر عار وبصل لهم
خس لهم من الحلو والناتق المعلوم بالحل والدوشاب والجور والنفس
والفايد السجى **لما هو ليا** ينبغي ان يكون اعذيتهم فاضله اللبوس
جيد الحظ طه جدا كاللوز والرج وراق الحلال احمد بابا
والكان اجدا المطبوخة بالشيعة المنقش في السور والبر باجاء الحلو
المعزة بالدهان والتدج وطوم الحلال والاشاء المتخذة من السمسم
والاكارع وعند حمى المزاج تغدون بماء الشيعة والاحاء المتخذة منه
بد من اللوز ويحل لهم ثقبلا متخذة من الحش والرمق والقز
والملوجة والبقلة النامية وكوب مع البادرجبوتة مطبوخة بالماء من مزوة
بد من اللوز والعسل الصغار غذا جيد لهم ويصلح لهم عند اعطاط
العله ان لم يكن في بعضهم تقصير واصحلت مقدم ادمعة اخذار و
خضى الدلك المسمنة واكوزيات المتخذة بانكر الابيض والاحمر
والسميد وصفه البيض والغالودجات بد من اللوز والسكر واصلح
لهم من البقول المفتح والعلجك والبادرج والفاطم ويصلح لهم من
الفواكه التين والونب **الابيض** واللوز والكشش ونبع الكزبرم
الابيان الامن كان به المالح لهما المرامي ولهولاء انتاج اخمين وسوء
السجنة والون وفساء حامض **شبه** يصلح في الحماة الحادة والسرد
الشديد والزمان ومن لا ينام خاصة يكثر السلق والاسفناخ

ماطف عوارق من اسماك الحماك

المزقة التي تتخذ من اكل الفواكه
الابنة ويطيب الزعفران
تطبخ فيها الثور والسمك
مثل الكون وتخلط ببعض
الاشياء الحلوكة

ما المدة التي تتخذ من سلق الفواكه

ما المدة التي تتخذ من سلق الفواكه
انتاج اخمين

والقطف مع مثلها خشن ثم يجعل معه كزبرة رطبة وازرار ويلف في عجينة
 رقيق ويعلى بدمن اللوز وان كانت الحوارة قوية جعل مع الحش بقلية
 الجعنة وشمع **أخضر** يبرد ويغلي يطعم القوع ويجعل معه من اللوز الابيض
 مقدار الربع مسحوقا ويغلي مع اقل ما يمكن من الازرار اعني الكزبرة الهائلة
 والبادر مجبونة والتمام والملح بدمن اللوز او الشيح ويحشى منه مسنوسق
 فان اردت ان يحضن جعل معه شئ من السماق **للسرياس** ينعى ان يكون
 هذه اصحاب السرياس في الغاية من اللطافة فقصر في اول الامر على
 السكهين وخصوصا المقز فتشور اصول الهندباء وزرعه ثم يغذي
 بماء الشعير الرقيق اما مغردا او مع السكهين ان لم يكن حال ولا ضعف
 في المعدة وان جف الصنف صاخر الجف المغيول والبقول في **الخص**
 الجيوب الباردة كالحش والسلق والرمق والملوكية والبقلة المطبوخة
 والبنقلة الغالية والقوع والخباز والقنار والماسن والعسل المطبوخ
 والشعير المقشر موزة اما سفيد باجة ان كان الرسام صفراويا او
 محذرا بالموالكة الحامضة القابضة كالحصرمة والروانية والرياسية و
 السرخلية والتفاحية ان كان دمويا وبالنسك والاحاص ان كان
 الطبع يابس ثم يستعمل منها عند الاخطاط الى الفروع الرطبة الصغار
 تتخذ منها بارده وهي ان يدق في ماء الحصرم يسير من الكزبرة ويسير من
 اللوز المقشر ويقطع فيها لثا الحصار لم ينصل عليها هذه الفروع
 الرطبة المشوبة ويترك ساعة ثم يغذي به وان استعمل الحش

امدادی اصول انیسویں
میں انیسویں صدی اور بیسویں صدی
کے درمیان کی تبدیلیوں کی

والمندياء في بواردهم فينبغي ان تسحق بعد السحق لتعمل غايتها
وتوليد حال الرياح ولا ينبغي ان تسحق في اعديتهم وشرهم سي من الحشيش
لما فيه من قوة جس المادة في الراس وعليلها فادا احطت العلة فعدنا
بكمي الدكة وادمنه احد او ما يحكي هذا الحكي وبنفي ان نخذ النافيس
من السرام خاصة الاعدنه الحارة والجمه اكثر من غيرهم من اصحاب
الامراض الحاده **زاد وبارد** بوحده صدر دجاج او لحم دجاج مفصوص
وبياض بيض وقليل صفرة او بيض مسلوق مجلى ويلف رماورد
مع حسن وكزبرة رطبه وبب الخيا و التفتا وقد يجعل فيه البصل
المحلى واما جعل فيه الخمار او الطلع ونحوه فكل **لواحق**

العين من الرمذ والحرب السبل والحمة يصلح لهم لعيل القلاء
واكل تريد اكل الماء بد من اللوز والسكر ويصلح لهم السم القشر
بدل الزيت واخبر المفعول والعديبه الصبر المنة المفعول يجل
والسكر يكون طاهره اكلوه لان الخوضه ضاره لصاحب الرمذ
جدا وكذلك يصلح لهم المزورات المفعول من التفاح والرومان
والاجاص والعباب ومرة الماش والباقلما وكوحما والمفعول
الم طبة والقرع بد من اللوز اكلوه وسائر الاغذه التي تنفع من
الصداع الحار وما منع صعود البخار الى الرأس مثل بز رطونا
بالجلاب وصل ماء الرومان والسوق بالسكر واستغاف الكثرة
الغالبه مع السكر ومن الخوم طوم الدجاج والدراخ قريباً و

بسم الله الرحمن الرحيم
الحمد لله رب العالمين
والصلاة والسلام على
سيدنا محمد وآله الطيبين
الطاهرين

عالم في الصالح الخبز باليوك
البحر و هو سيم انظر واحد
١٢

[illegible]

والطون واللاجر
في اكل من البول واللاجر
حتى لم يترك من البول واللاجر

قليل من ورق السذاب ومضع لوز الصنوبر الكبار وعسك في الهم
 ماء العسل الكثير الفاوية وذلك محل فيه قليل كثير ويطعم الاخصبة
 حارة والكوزيات والغالوذج الذي يعقد بالعسل الكثير والرعوان و
 من كان حجة البصاغات التي تقع فيها النوم فانها نافعة في هذا الحالة
 والاسفيد باجات الكثير التوابل وكوكبا وما عند احتياط الحوا
 الحادة فالاجزاء المتخذة من الحالة والادقة المخللة والسكر
 بد من اللوز والبقول اللينة كالاسفناخ والكماني وكوكبا وفي
 آخر الحوايق الحارة وفي الحوايق البليغة تحتاج الى الاصل المفضي
 والمخللة مثل المتخذة بالعسل والفايد والسكر والبن واصل
 السوس والوسب والنتا والكماني والسكر وعنايت والبن و
 دهن اللوز ويصلح لهم بحسب صفة البيض والكرفس **المرقاة**
والزلة يجب ان تحذر الامتلاء من الطعام والشراب ويلزم
 النوم والرهومات وتقتصر خصوصاً في الزلة الحادة على طبع
 البنية والشفير وشراب الحشاش وماء الشفير بد من اللوز و
 الاضياء المتخذة من السكر ودهن اللوز وماء الحالة والنتا و
 الحشاش المسحق والكثير اولى باخف وبرد من البقول كالزيت
 والبقلة البانية والخلويفية وكوكبا ومنع منها الكل الحشاش وزبدة
 الباقلا بد من اللوز والكرفس وضع الاطعمة المفوتة منع الزلة ومنع
 منها ومن السعال اليابس الحشاش ومنع من الزلة الباردة الاجزاء

هذا هو
 الذي
 في
 الحوايق

زعم الهم يوصى بالحق كذا
 زعموا وما

في الحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة
 في الحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة
 في الحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة
 في الحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة والحنجرة والقصبة

الحارة الملقبة مثل اللطرية بالعلل ومثلها نخالة الخطه بد من اللوز
 العسل ومثل الخبز بالمبيخ و اسعال اللعوقات الملقية الحارة في
 طبع البين والزبيب السمان العلك الصادق الحلاوة والسلم
 والحار والبصل الملقوقه وكوبانها لاقض فيه وقد عمت جلاء ولينا
 ويصلح من اللحم اللحم الرطب للحم الجداء والزرايح المسمية تلك السعير
 ويصلح لهم الخبايض الملققة بلب الخبز السعيد والخشاش على حسب
 احتمال المراح **للسعال** قد يصلح لسعال وحشونه الصدر ان يطبخ بالمان
 المنبوت المقتصر ويصعب من مائه على ثريد من رغيث سميد ودهن
 لوز و يוכל قليل من الملح والاسفاج والقرع اذا جعل منها سعال
 مع الماشن وبك السعير ودهن اللوز وسم الدجاج والدجاج والكمات
 واما الدجاج فتشها طما يصلح اذا كانت جلي ويصلح للسعال اليابس
 ايضا اللوزج والفا لوزج الرقيق الملقق بالسكر ودهن لوز طلو والمخذ
 من الخشاش والنشا والسكر الطبرزد غفران الخشاش خاصة نافع
 جدا من السعال الحش الذي لا تفت معه اذا اخذ منه ما طيف او
 جوز ابة وقد يוכל ايضا ما هو بالسكر او بالعلل غير انه بالسكر
 اسع في هذه احواله واقع ما يكون اذا اكل بعد العنب او دق
 مع ربيب طوصادق الحلاوة مفروع البع واتخذ منه كبثات
 مثل الجوز و احذت فان هذا علاج نافع للسعال الذي شهرو
 يعلق بالليل والباقي ما هو و ديقته ومطبوخة ومعلقة مما ينفع هذا

كبنة القوة
 بالمدار كرويه

في الحنجرة والقصبة

السعال

وحرك حتى يصير جافاً ، و يخلط قد يلقى فيه دقيق الازر اذا كان العليل ضعيفاً
 واصبح الى فصل قوه و ينفع في سعال الحاله اذا استسقى العليل الحلو او الحبيصة
 الحشيشية والازر المخلول اذا جعل مع منله حتى تاس وطعم بلبل النقر
 والكل ملايك او مع اليبر من السكر **حشو** ينفع من السعال الويت العرهد
 والحم ينفع قبضه من البخالة و يصنع كرقعة و يلقى عليه وهو على النار سبع
 زل و عشرة دراهم سكر و حبة دراهم دهن لوز حلو و منله دهن شيرج و
 يحك كوكا دايمافا و انضج حبيته و الذين طبا عنهم و علمهم حارة فاجعل
 لهم فيه بيضاء و الذين علمهم باردة او كما حو الى نفع خلط غليظ فاجعل
 لهم من نصف قدر نصف درهم رعونان في قدر من الحديد و **لون** **سند**
شونه **اصدر** و **السعال** لو خذ بصل مجفف في سقود و يعلق في تور
 حتى ينفع لم يرخ و تقشر قشرة الاعلى و الذي يليه ثم ينفع في حام و
 و يكل بدس النور او غيره او يكل كما هو وان وضع في صباغ فهو
 من البوارد لان الشئ يذهب حرارته **منف** **الدم** كل مائه حاصيه
 تلج الدم كرقعة الاكارع المطبوخة و الخلود المشوية و صفوه البيق
 المسلوقة و كالاطنة خاصة ما طعم بالعدس و كالعس و العناب
 و ما يحذ مالت و الحشاش و من البقول البقلة المباركة حتى ينفعها
 و انخلع ما بها و البادروج و اللوخية و الحاض البري و ما اكل ان
 العدس بالنعوس فعل و يقتصر على ماء السبي و خصوصاً المطبوخ
 مع العدس او الفاس او السند جل و انجر الميوس في الماء النادر

في هذا الكتاب
 في علاج
 في علاج
 في علاج

والاكارع
 في علاج
 في علاج
 في علاج

و
 في الادوية الحارة للدم ما كان غليظاً
 و الطين الاسفي و الشاذع العدس المشوي
 في الاكل في فصل الادوية
 و ان كان غليظاً في فصل الادوية
 و ان كان غليظاً في فصل الادوية
 و ان كان غليظاً في فصل الادوية

والابيض المغلاة لتقويه نافعة والسمك الرضاضى شديد المنفعة وكذلك
 الحنظل الطرس الغير المالح ومن الحنجان ما كان قليل الدم ياب كالحنظل
 القطا والثنايين والدراج مطبوخا في التوابض والعفوصات
 ومن الفواكه السفرجل والتفاح القابضان العفصان والغلاب
 الرطب وجب الالاس والجوزب الشامي وكحل به اطعمتهم كبريا
 وثنا مقلوبين وعديس مشتمقون وتنقلون بالطين الارملى و
 الصنع العزى **للس** واما المسلولون فان اشرف علامتهم
 غداهم اللبن لانه يجمع بفضله ويطيبا ويعدى الحلاط الفاسد وتغارة
 المقرحة بالجذبة وجلها من الصديد والحدة بالماء وافضل الالاب
 لهم لبن النعام لبن الاثان لم اغرظ لم يكن الحى يزيد ما لبس فان
 تريدت ما لبس ماء الشعير والطعام المخذ من دهن اللوز والنشا
 والسكر والحشاش ان لم يحجج الى نقش شى واذا احتجج الى نقش
 جعل بدل النشا فى الاطعمة كحل الشعير ولم يضر الحشاش مستعمل
 بدله اللوز فانه يجلو واما عند السكين ومنع النزلة وحلب النوم
 فستعمل الحشاش ودقق الباقلى والنشا ولعاب السفستان
 ولعاب حب السفرجل ومن اعذيتهم الجذبة والاطية والحاويرة
 والاحاء المخذة من الادق كدق الحصى والكوسنة وكحما وما
 اخنطه وما الشعير وما الباقلى وما رطبه الجبارى والسلة العائبة و
 والقرع والارز منقى ونبث اللبم وكحل الشعير مغسوق صناع عند

جمع فتيقاة اسودت فتيق
 فاقه

التي تسمى الحشاش
 وذلك ان السدادة
 تزداد في حال
 من الراس فيقطعها
 من الراس منه

للس العتيق والكلدس ونبوا جود شى الطم
 كل كل يوم سبطا يدين ما عا

وطعامه عريض واسفيد باللبس وسم وجع
 ودهن لوز وحبس اعدا فخذار الطعام
 على المعدة فى الارز فطما والاطمبل
 ودمج به من طيب ورسوس يافع
 المسلولين اخذ فاعلم السلة السليم

عند شدة الحمى خصوصاً ما مر طامات والبطيخ قد يسهل النفت وافضل
البحايات ماء العسل الكثرة المزاج القليل الحلاوة وماء السكر وبعدهما
ماء السعير والسكرين الغيرة الحامض المقد من العسل والسكر وقليل خل
اذا مزج بالمازج مقيته وطبيقة **جس** يصلح للسل والحرارة الكثرة و
يسخن حصن مقشر ولوبيا اجم مقشر وكوكب عجم وسعيد جرش وخط عروسة
مرضوضه وما يش مقشر وشعير ابيض مقشر مرصوص مكد كيليه لوز
مقشر وجشاش ابيض مكد ربع كيليه سكو ابيض بقدر الحاجة يستحق
الجميع ووجز منه كف ومحل حسا فاذا مضغ جعل فيه دهن لوز ملو
ونحس وهو ممكن بل يمكن ذلك في السحر ومن اطعمتهم طوم الدجاج والكاكاج
والكلمات والكلود وطموم اكد او اسك والبقول اللينة لسم الطماخ والادنة
المشوية **لذات الحنك** العشاء المعول عليه في غذاء امهات
الحنك في الابتداء ماء الشعير ثم الاحشاء المطربة الفارة ليعين على
النضج ونفت المادة والاستفاح والتقطيف وركب السعير والماش
المقشر والحرارة المقد من حليب نزر البتاء والخباز والقرع بالسكر
دهن اللوز فان اضته الى غذاء اقوى فاسمك الرصاضى وذلك عند انكار
الحمى وكذلك الرزب والسكر ما يجز فانه يعين على النضج والنفت ويزيد
في القوة والفروج بالاستفاناخ ودهن اللوز وحسبوا البيض النيم مرت
ان لم يكن حرارة قوية وكان هناك ضعف واحشاء المقد ما لكعك اللوز
المقشر المقلوا اذا كانت الطبيعة لينة **لون** يصلح للشوصه ووجع

النوم على البطن يعني على الاستلقاء المقلد
على الطعام وجود الصم الا انه يكثر الكوا
فما

الحوث ومن به وسيلة ووضع في الحثانة لئلا يقطر او خبازي او اسنان
فمنق من قضبانته و لوخذ ورد و لوط البصل والازار اصفر ما يكون و
يعلى يد من اللوز او السمسم لم يصب عليه الماء و ملق عليه اي سهل جف
فادفع صب عليه ماء الكرفس المعصور في ملق فيه كزبرة وشي قليل
من الملح قدر ما يطيب طعمه فقط وان اريد وان اريد يزيل البطن
صب فيه ماء السلق المعصور ثم نعت فيه الجوز ويطعم **الحفنان**
اما اصحاب الحفنان الحار فيصلح لهم الاغذية التي تصلح لاصحاب
الأكباد والمعد الحارة كالحصية والرباسية والربانية والحاصية
التي ملق في البقول والنفاح والأترج المقطع والبادروج والنفق
والنقع والكزبرة الكثرة والبقول الباردة ومثل الجوز المنقع في ماء
الورد او شراب التفاح او الدوج والقرص والبنام من الزايج
ومن البقع خاصة ومصونات المقطرة لعصارات الفواكه الحامضة
كالحصم والتفاح الحامض ويصلح لهم من الحبوب طوم الدجاج والذراع
والحداد الحلمان الرضيع والسكن الصلابة وتقلون بالزمان والسرور
والنفاح وحامض الاترج وقشوره واما اصحاب الحفنان البارد
الذي معه ذبول وصفا فالسفيد باجاء والغلا والمطخيات وما
الحم مطية بالقرنفل والدارجيني والعود والسبيل والمسك ومن البقول
البادروج والبنام والنفق والعلجك والمفرح **الحفنان** يمنع من الحفنان
ونعوى الحدة ويشير الشهوة على الازار يد من اللوز ويصب عليه

المعصور ان يلقى في الزايج ويكثر
من البقول الباردة والفاكهة الحامضة
والكزبرة والبنام والقرص
وكمون ثم يترك في الخل في يفتح

ما الرزاق الحامض واضلاع القناري حنطة وتغث وصلات مدورة
 ويطعم حتى ينضج ويطبخ فيه عبيد ان النفع وورقهم من اوراق اللوح
 يطبخ بكثرة ودار صيني قليل **لحمه** **بدين** مما يزيد في لبن المصلحة
 شرب لبن البقر ولبن الماعز منقوعا فيها الرزاق والرقبة الشيت
 والوجير والكرفس كلها رطبة وخاصة مزودة بالاختار الحدة
 من كك السمير ودقيق الخوص والحنطة والحلبة ما للبن اذا طبخ فيها
 شي من بزر الرزاق وكذلك الدمنقود البزور من الماعز والسمان
 والسكن الرضير اضي وطم الكلى والدرج المسمنة والجزرية والفتية
 والبرجس المعقود ما للبن وكذلك الساطف الغري يقع فيه بزر اللسان
 ونزر الرزاق وماء الخوص جدها ودهن الماسرج يدخل في طهي و
 صفر ما لبعض نافعة لها لتعمل على حبسها في الحارة و
 البرودة **طعم** **م** لاكثر اللبن قد من طم فزوز مرقه يضام مع سبت
 ويصل كبا ويوكل في بزر الرزاق هو بزر الرطبة **للعلل بيده**
 اكثر امراض البعده انما خدش من سوء مزاجها واحصاء احاطة حارة
 او بارده فيها والاطوة التي يصيب تسقيه المعقود منها التي فالجنية
 بالشت والكتك والاملاح من السمك وصباغ الحردل وكامج الكبر وزيتون
 الماء والخرى والعسل والكنجش المنقذ منه ومن الغايند مد غند
 امثلا لها من البليغ واما عند امثلا لها من الصغار فالسقمية واللوسا الهم
 ومزقة الاكارع والسمك الطري والسكجيين مع ماء السعير المطبوخ تقسوا

هذا هو الرزاق الحامض
 وهو من اوراق اللوح
 يطبخ بكثرة ودار صيني
 قليل لحمه بدين مما
 يزيد في لبن المصلحة
 شرب لبن البقر ولبن
 الماعز منقوعا فيها
 الرزاق والرقبة الشيت
 والوجير والكرفس كلها
 رطبة وخاصة مزودة
 بالاختار الحدة من كك
 السمير ودقيق الخوص
 والحنطة والحلبة ما
 للبن اذا طبخ فيها شي
 من بزر الرزاق وكذلك
 الدمنقود البزور من
 الماعز والسمان والسكن
 الرضير اضي وطم الكلى
 والدرج المسمنة والجزرية
 والفتية والبرجس المعقود
 ما للبن وكذلك الساطف
 الغري يقع فيه بزر
 اللسان ونزر الرزاق
 وماء الخوص جدها ودهن
 الماسرج يدخل في طهي و
 صفر ما لبعض نافعة
 لها لتعمل على حبسها
 في الحارة و البرودة
 طعم م لاكثر اللبن
 قد من طم فزوز مرقه
 يضام مع سبت ويصل
 كبا ويوكل في بزر
 الرزاق هو بزر الرطبة
 اكثر امراض البعده
 انما خدش من سوء
 مزاجها واحصاء احاطة
 حارة او بارده فيها
 والاطوة التي يصيب
 تسقيه المعقود منها
 التي فالجنية بالشت
 والكتك والاملاح من
 السمك وصباغ الحردل
 وكامج الكبر وزيتون
 الماء والخرى والعسل
 والكنجش المنقذ منه
 ومن الغايند مد غند
 امثلا لها من البليغ
 واما عند امثلا لها
 من الصغار فالسقمية
 واللوسا الهم ومزقة
 الاكارع والسمك الطري
 والسكجيين مع ماء
 السعير المطبوخ تقسوا

البطيخ

الطبوغ بالمثل التقفيف
خاصة فلفظ

الطبوغ بالمثل التقفيف
خاصة فلفظ

الطبوغ واصوله واكملهوا المتخذ بالتحسين ودرمن اكل والطبوغ النضج
واما الاعذبة التي يصلح لسواها اجها وعللها الحارة فالأمال و
القرص بلحوم الجدا أو قرص السمك الطري وقرص البطون والسمك
يلحم البقم والبلغم ان كان النضج قويا او الفاضل حار والريانة والسمكة
منزوعة او عسل الدراج والجلد او الفارغ والجدا او الحلان الوضع و
خيرة الفوايح فان من شأنها ان يسكن الحرارة المعدة ومن القول
المنفذ للكتوش والخصر والحكة ومن الفوائد التفتح والكمثرى
والمنجول وبغيرهم الواسع والخصر والجلد خاصة والعدس والريانة
والسمكة وان كانت الحارة مع مونة فاللهن وماذا السقم الحار المصنعة
والسمك الرضاعي واهو الطبوغ الحقيقه الحوم وخصي الذي يوك المسنة
والتي تصلح لعلها الباردة على الحصى والمرزب والاسفند بلجات
الكثير الموايل وللمفاوية والبارز كالأخذانية والسعترية و
الكمونية وحمق العصارير والعصارير والطبوغات والمطبخات
والقلما النافعة والسواوكل فامر شانه ان يتدخن في المعدة
الحارة مثل البيض المشوي والصلح الحانت مع رطوبة وعند
ما يخص الطعوم في المعدة الزن بولاج صايع لصاحب الوجع وهو
الطين وقد طبخت نفوسهم تحتش عظام الدجاج والدراج
المشوية اذا سحق النمل والملح والمال سحقا ناعما ونشرت
عليها ثم شويت شيابا ب او القند المقد من حوم العجل

السلام هو الذي الطبوغ
على النار كثر

الكل اسقى وادخل
والجلد والجلد

الطبخات من تنقع الحوم في
الطبخات على
ان تنقع الحوم في
الطبخات على

تقشر

الطبخات كثر
ساق وهو ان يدخن الحوم في
الطبخات على
الطبخات على

وحار الوحس بالماخواه والملح من غرضل منوب عن ويسكن الوم ايضا
 والباقلي المنقوع والبنتق الملح والحصل الملح والغبيه او الحو ثوب السلي
 ايضا يفعل ذلك والاعذه الماخه كلها سهى الطعام والضمه ويدرب
 بالحم والثوم الصل يبعثان السهوه في المبرودين والحل يصفى
 المعده الا ان يكون معه شئ قايض او يكون في حبه قابضا والاعذه
 التي يصلح للنيضة وتقلب النفس الفواكه الحامضه القاضيه والخراج
 المستونه المنقعه في ماء الحصرم ومن القول النعنع والكرفس والهندا
 والخنس والطخون وسبع من الفواقي الرخي البقول اللطيفه كالسدا
 والنعنع والعلما الكثر الا ما زير والافاويه وللغواق الياس الا
 الرقيقه البينه الدسمه واسكان دمن اللوز في العم ويخرج الماء البارد
فصل في ما يستعمل في الطعام وهو ضعيف سلق
 الخلاص الصالحه سلقه جيد ويصب باره ثم يعلى بماء عذب ويفطخ
 يصل صغار جدا وكثيره رطبه ويعلى بدمن اللوز حتى يحمى ويخرج ركه و
 ينثر عليه سى من طخ ويصب عليه ماء وتغلى عليه ويطبخ فيه الماس
 ويعلى حتى يفيض فاد النض جعل فيه كزبره ويكون قليل وصعب عليه
 ماء الرمان او خل سيرة انما كان احب الى العليل وناكل به حبه
 وتحس قته فكون ناعما عشا لمن به حرارة وسقوط سهوه
فصل في ما للعطش الكاذب فالزرياح ماسكر او الفانيد
 بدمن اللوز والاصاقي منه فالاسفاماجيه والزعجه والسكينة

الاعذه
 الباقلي المنقوع
 البنتق الملح

الغبيه او الحو ثوب السلي
 الحو ثوب السلي

الزراعي
الزراعي
الزراعي

ما يحوم الزراعي خاصة واحدا واسمك الصغار وما يكثر العطش
الكثير الصيني والبندق المباركة والرومانيه والسمقيه والحنيه و
البطيخ سكن العطش في اكثر الامر الا من كان محورا احد او كان حلوا
في العائيه والحل وما واخصم وكوما وما عاك في الغم المنس النابس
ورقاقه المصل والتمه ندى والطعام الدسم الرطب مما سكن العطش
اذا لم يكن هذا ايضا **لعسل الكبد** الاخذة التي تصلح للكبد الحار ما
النشيد والبقليد المتخذ من الهند ما والكزبرة الرطبة والحسن
والسفن والماسيه والعطفية والاسنانا خيه والقرعية والعجسية
المخضه بالحل والزرسك وما الرمان الجامض او غيرة مخضه وبالحار
والرايب الجامض والقرص والمصوص من التدايح والذرايح
والذرايح والامام من الحماجيل والترايض من احدا واسمك ولحم
الاطعة العابضة بخود في اوجاع الكبد كدما في اوجاع المعدة بل المترو
ما يحوضه الحاليه عن القبض والعفوصه مثل الحل وما الرمان وما
الرايب الجامض لان فيها تنسجها للبرد ويطيق للحماط والكبد
يحاح الى ذلك في اكثر الاحوال والكسوث والعنب الثعلب ما في
لها وكذا كسان الحبل ومنه جنبا يصل في الطيخ ونبتج السرد
والررسيه طعام نافع من حمى الكبد وسعهم من الزمان وقاص لا يتج
والسكبين الساذج وبما للكبد الباردة واوجاعها من البروده
فالطما بهجات المصوب فيها الزراب المله الريحاني والفلما يا

الطما بهجات
مدق النعيم دقا ناعما وحقا
البد السهل يفرط
نقل على الطائف
مدق السرج

في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا
 في قوله من الحبوب الخفيفة مثل طوم العصا

الخبيرة والمطخات والنباتات الخفيفة مثل طوم العصا
 والقنابر والدراريج والقباج ويطون الوز والكرنبه بالكمون
 والتمنل والدارصني وكحوا المطوع عليها الذاب والخلوار
 المقذمن العسل ودرسن الحوز والريت ويستعمل في اغذيتهم
 الهندباء خصوصاً الشد المراه والمري والحوز واللوز لاسما كان
 فمه مراره يصلح لهم الاضياء المحمده من مثل الحلبه والنبوب
 الحارة والخل نفع ابرسد الكبد والربص ينولها ويمنها و
 كذلك الغثق والناجوا ينفع الكبد جدا واما سقمها عند الصوف
 وحراره المزاج صفوه يفيض قد انتعب كفاي في حل حر حتى لانت
 اذا اكلت بصباح الا نبرارلس **موصوف** يصلح عند حراره مزاجها
 وعند الاسهال الذي يكون سببها خشى الوجوه والدراريج بانثرار
 وجب الزمان الحامض والكرزرة قد حلط بهندباء يسير وغيب العلب
 والزرباج عندا مستركل لا وعاها الحاره والبارده على حسب ميله
 الى الحوضه الى الخلاوه **نافع** شفع من الطحال الهندباء المسلوقة
 والحنس المسلوقة والزرباج المزور والسكباخ الذي قد طح فيه
 كبر كثير والكندر مقلد والسن المنقوع في اكل والخل بالحملة بلطف
 غلط الطحال والاعذبه المتخذة منه وكذلك السكباخ القوي الحوضه
 خاصه اذا سرب مع القوع الخفف وجلب زرا البقلة المباركه
 ونقله الحماه والنجاري ونقله الحماض وقضبان الكرنب الملبوسه

الموصوف هو صنف
 من الزرباج والدراريج
 الكرك المسلوقة في الخل
 مع السلق وبارده
 والحارده انفع

الحار من الصب

في اكل كلها عند حرارة المزاج والسكنجيين البرد في شدة المنفعة
للطحال الغليظ الحار والجمجمة الخضراء ورثون الماء صالجان للطحال و
كذلك الحار والطلع والبسر الذي فيه عذاري حرارة والخل بالخل صال
له واحول بالسلق واطراف التفحكت اذا خللت واطراف
الكبر والشم الخلل **حريف** نافع لاصحاب الطحال الغليظ لو خد من الدق
من واحد ومن الحرف عن من يدق ويخل ويخلط ويخز ويوكل بالخل
وبما في الخلل نافع للطحال الغليظ وما المطا افضل للمياه للطحال
الاستسقاء يجب ان يورن غذا المستقي فيكون على السدس
جما كان معتد به ان كان متوسط الاكل وعاش عشرة ان كان كثير الاكل
والماء الذي شربه يجب ان يدبره ويديره ان لو خد من الماء مائة
رطل ويصب عليه رطل من الخل القيق ويغلي حتى سقي منه الثلث
ثم يبرد ويشتى كل يوم ثلثة اصعاف الجوز لانه يورن عليه وان نقص كان
احود وخاصة في الاستسقاء البارد ويجب ان يكون جوزه من رايالكو
وانما خواه والكرويا ان كان الاستسقاء باردا او الوجود له ان ينقص
على الجوز الياس فقط ان لم يكن ضعيف القوة فان كان ضعيف
القوة صل مع ادمه شي من طوم الطمايح المكروتن والقمم والعصائر
الصغار والتداح ومن افضل ادمه اكل زيت والزرنيح بالسكر
ويصلح له السكباح الذي قد عمل بكرفس كثير وسذاب سيرة اولها
سذاب فاما مقدار الحرارة ويصلح لادامه المدقة ايضا بالدار صي

ن
السرراج طعام يطبخ بالدم والبن
البن والبنافع السفتان ريب
البن وحب النخل والبن
البن وحب النخل والبن
وان جعل حليب اللوز
سعى ربا جاعا قويا

اجود

والعلايا والمطخات نالتوا بل ان لم يحد له عطش شديد و
 ان كان الاستسقاء حار انتصر من غذائه على اقل ما عين من المزاج
 المقدر ماكل السكر وماه الاثر باريس و الخس المسوق والمندباء و
 على مقدار ما يعم ريقه ويقوى كبده ويصلح له ماء السيرة محلولاً بالسكر
 خصوصاً ان وقع فيه السوجل العطرا خلوا فان لم ينفذ ما تحصله كبده و
 يجد ثقل في كبده عند او افو الهضم الثاني ان يصر على السكرين وماه المندباء
 او الطرسقون وماه غيب العلب بعد ان يعلى ويصغى واكل مما قطع
 العطش المستقيين ويفتح السدد وينفع الاستسقاء الحار ايضا
 العريض والامال ان حيف الضعف والوزن يراعى ايضا بالطيح و
 الاثر باريس على كل حال جيد **ملح** **اصفر** يطبخ دراج او قروح باربار
 وملح وبصل وماه قليل فاد ان يصر لمن عليه ماء القاقلي واخل ودمى
 وان شئت فالتق فيه قضبان قاعلي كما هو وطيبه باربار واطمه
نوت سهل الماء بفضل القبار او العصافير وتغلى باربار واملح وور
 وبصل فاد ابلغ حسب عليه شئ من ماء القاقلي الرطب قدر سكر جانين
 ومن اكله المرى مكدر نصف كرجه وماكل العليل بها خيرة وتجيئ المرقه
لمية **تات** تنفع من الرقان الحمر منات المبردة والكلبيات و
 المفردة بالانبر باريس وحمض الاترج والحمض البرى والمندباء و الخس
 المسوقين والطرسقون والكتوث الرطب ودمه الفوايح
 المطبوخة بالرايب واخل بموعين ودمه السمك الصغار البيض الرصاص

الذي يجمع في رطل شئ

مطبوخة في الخل وأكل تلك السمك والاسماك على بخارها عند الطبخ
 وكذلك اتلاء عما حية والزباجات المفروقة والنقص المتخذ من السمك
 ومن الحدا والمصوص يلحم الدجاج والدرج والسوق بالسكر والوراء
 والاسكس الخامض والرومان الخامض والخبز الاقراص والخبز وعمن
 اشعلت وسكاج السمك ويطون النجاسيل والامالي يلحم البقر
 عظم النع للبرقان وشفق من البرقان السدي الزباجات بالوراء
 والبصل والجبن والبنلاب واللوز وماء الحصى الزمق والسلي
 والخل والكرب ويغلي ان يتقاع بعد الغلي من هذه الاطعمة وبعد
 ان يشر عليه السكجنين وماء الشبب يصفى الانزعاج بالتي سبيل
 لا تفتح السد والاضطباع ياكل المسجن يافع لهذا النوع من الزرق
 والليظف حاصيه في النفع من البرقان وكذلك الهند **الاسهال**
 اسهال الصراوى صوتي السعير مع الصمغ والطباشير ماء السحاح
 او ماء الرمان المز والزبيب المصني او المطبوخ ياكده الحصى مع الكحل
 المحفف المسحوق والصباغات المتخذة من الانبراريس والرومان
 والسحاق وماء الحصرم ولب اللوز والوزر المغليين بقرحها والعدس
 الصوا والزر سكية والحصرمية والرومانية والزينة يلحم الدجاج
 المطبوخ مرتين ويغلي فيها سفرجل مقطع او تفتح وتكرره كثيره
 ويكون الملح دانيا متقوا والانبراريس والرومان اصلح ما يكون
 اذا كان المرار يخلب الى المعده من الكبد والسحاق وكحها اذا كانت

منقوب الى اسفل
 اسفل اسود الى الصفر
 المراد من السحاح التور

وان الكلى باقة من الهند ما
 مع درهم من الملح كل عداء
 القند والماء مسو للبرسي
 الحاده العنة

حب

واسماقيه

حلوا يقبض اقل الفوقه
 واسكر
 ويغلي ويحل في ذلك الحار حلوا بالورق

المرار تولد في المعدة وكذلك الرابع يصلح الحار ورس المقشر المدقوق
 المطبوخ بالماء المصفى وحده او مع بلوط على خل اذا اخذ بسم كلى الماء و
 نشر عليه بسم من السماق واللوز المحض المسحوق ويصلح من البقول بقلة
 الحامض والفرغين اذا طبخت وحقت بعض تلك الحوضات ويصلح
 لزلق الامعاء البتورى ماء السويق والاعذية المطبوخة كالغطف و
 الهندباء المسلوقة والخس والمزورات المتخذة بالخل ومار الحصرم
 والسماق اذا لم يكن شديدا الحوضه هو لوخذ سكر حبه من سويق السعير و
 مثل نصفه من الحار ورس المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء السعير ثم يصفى ويطبق
 عليه من دهن النور الخالص قطرات ويسقى او لوخذ الكعك المحض
 المسحوق ويعل منه جريرة بسم كلى ماء غلى يصب الماء ويطبق عليه سفوف
 جب الرمان ووكلى او مستحج ماء السماق وشفق منه الحار ورس المقشر
 يوما ويليته لم يرس مر ساسد احتى مذوب ثم يغلى بالماء حتى
 يسخن ويطبخ منه فاه يعقل ونقوى المعدة وسكن حده المراح واما
 للاسهال الناعم وزلق الامعاء الرطوبى فكل طعام مخفف كالا سوتة مثل
 سويق العبيد او سويق جب الرمان وسويق الخروب التامى و
 سويق النيق والكزبرة المقلوبة وسويق التفاح الحامض وسويق
 السفرجل الحامض والسماق الملقح بالنار والسلوط المحض ونور
 الحامض والزعرور الجلى وسويق جب الاس وسويق الكزبرة الناعم
 وسويق الحنظل والسعير والكعك المخفف والتنور الناعم واللوز والبند

البلوط

القابضه

والمتلبن تشترهما مسحوقين اذا اكلت كلها ببعض الربوب القابضة و
كالخوارس المقتصر المقلوب والارز المقلوب غير المقلوب خصوصا الامر منه
اذا اخذ سيم كل الباعر والمطخات والعلمايا الممجة من طمان حنيفة
والاجودان يستعمل امرهما في الرث وكتبت الحوم وان لم تكن يدمس اللحم
فاجنوب الحنكلة المزرة المشوبة بوجع منها الحلود وما استدير وكتبت
السمن والربط ولكن عليها من الكزبرة والبقع والدرارح والطهوج
المكروخة المشربة ماء الساق وانما الغار والمصاير والقصاير فريد
ان سلقت وصب ماؤها وكتبت تصباح ممددة من حب الرمان و
الربيب المدقوقين سحقهما وصب من البول الكرفس الكراث و
الكزبرة والبغناق والفوج والارز ارج و السنت والذات
وكل ما يد البول من الفواكه البيرة والقنب وحب الاسن والخرب
الاشجى والعبيرة او من الابرار السبل والكون وناخواه والحدود
والخمس المقلوب المشوي والكوز المشوي وحله بدير هذا
النوع من الاسهال الفجج والتقطس والرمادة في القتب والبناني
المقلوب مع الكون في الحكة يعقل البطن **و ان** السج فالاغذية
الوجه القابضة كالارز والخابورس سيم كلي الحدي والابوز المقلوب
انفع منه ان يمد بالبنديق المقلوب كالبيض النيم رشت بلالط والمليون
بالحل سلقا يرتفع به عن التبرست ونخط عن المشقة العوى والاماج
المطبوخة بالارز المقلوب والحاء المقد من سوق الشجر والنت

八

۱۷۲

مستمع المحفوظ المقتبس من كلامه عليه السلام في بيان ما
كان من حاله وكنهه مع جملة من العلماء السواسية
كم طرح عليه ما استمر على ما رواه
الاستاذ ابو جعفر الطوسي
الحاكمي والشيخ الحسين بن علي
عن زاده انبيايي عن محمد باقر

٢٤

واختره

المقلو والموذ والخنثى شئ المستحقين بالطين قليل وسيم كل ما غر وكثرة
 يابسة مقلوة ويسير من الكون في أكل مقلو ونفع من السبع قضم الطين
 الملح الغر الرطلي ونصلح لاسهال الدم كل مبر ومحف من سبب القواض
 مثل الخبز المعجون وقيمة ما نخل وهو الى الفطورية وصل العدس المطبوع
 في ما بين بصلان عنه ويطبخ في الثا لث ويحضر حوضه غير موزنه
 بالسماق وجب الرمان أو لا يحض ومثل البصايع المقد من الزبيب
 الذي الى الحوضه اذا دق لمح مع حب الرمان واكل مع الكعك المحف
 في التور او ما جف ومن من طهره عند خبزه واما مشتمه على
 هذه الصفة نافع من الاسهال الدموي الكبدى خاصة وهو ان يحض كيك
 الشعير ويجرسن ويطبخ مع الحار النحاس وجب الرمان الحامض و
 الحنوب البطل وبلغ فيه مرة فيها طباشير وعصارة الانبراريس و
 قليل ريونوكها مجرشة ومزوره الانبراريس وجب الرمان والسماق
 كلها مافقه عند الحار وجاره المزاج ويطبخ القمح والاراج والطهوج وكوكا
 في تلك المزورات وتغص على امرأها عند عدم الحار وقد نفع الخبر
 في ماء الحصرم ثم كحف ويحضر وينتد في اللبن المطبوع بالزبيب
 او الماست المنشف مائنه ما كفى واكدد واللحم كلها روده للبحر و
 اخلاف الدم فان لم يكن بد منها لحوم الطيور الخفيفه بعد ان
 يسلق ويعب ماؤا والا كارج والبطون والمصاردين اصالح لهم
 من اللحم لا سيما اذا طبخت باكل التقيف الذي معه قبض واذا

هذه الصفة نافع من الاسهال الدموي الكبدى خاصة وهو ان يحض كيك الشعير ويجرسن ويطبخ مع الحار النحاس وجب الرمان الحامض و الحنوب البطل وبلغ فيه مرة فيها طباشير وعصارة الانبراريس و قليل ريونوكها مجرشة ومزوره الانبراريس وجب الرمان والسماق كلها مافقه عند الحار وجاره المزاج ويطبخ القمح والاراج والطهوج وكوكا في تلك المزورات وتغص على امرأها عند عدم الحار وقد نفع الخبر في ماء الحصرم ثم كحف ويحضر وينتد في اللبن المطبوع بالزبيب او الماست المنشف مائنه ما كفى واكدد واللحم كلها روده للبحر و اخلاف الدم فان لم يكن بد منها لحوم الطيور الخفيفه بعد ان يسلق ويعب ماؤا والا كارج والبطون والمصاردين اصالح لهم من اللحم لا سيما اذا طبخت باكل التقيف الذي معه قبض واذا

هذه الصفة نافع من الاسهال الدموي الكبدى خاصة وهو ان يحض كيك الشعير ويجرسن ويطبخ مع الحار النحاس وجب الرمان الحامض و الحنوب البطل وبلغ فيه مرة فيها طباشير وعصارة الانبراريس و قليل ريونوكها مجرشة ومزوره الانبراريس وجب الرمان والسماق كلها مافقه عند الحار وجاره المزاج ويطبخ القمح والاراج والطهوج وكوكا في تلك المزورات وتغص على امرأها عند عدم الحار وقد نفع الخبر في ماء الحصرم ثم كحف ويحضر وينتد في اللبن المطبوع بالزبيب او الماست المنشف مائنه ما كفى واكدد واللحم كلها روده للبحر و اخلاف الدم فان لم يكن بد منها لحوم الطيور الخفيفه بعد ان يسلق ويعب ماؤا والا كارج والبطون والمصاردين اصالح لهم من اللحم لا سيما اذا طبخت باكل التقيف الذي معه قبض واذا

مع ممران
 روده

مائل

النظم الكبرياش

يمكن بدمن الجحوم جنوب الجبل و بكثرة عليها من الكزبرة و البقدونس
 و الشمر و ما الساق جيد اذا اكل صباحا يتجدد من حب الرمان
 و الرنس عند عدم الحصى و الحصى فاما عند حارها المزاج و سخونة الدم فلابد من
 اضر من الجحوم و عند ذلك شفع بالربوب الطمعة استغنا عما عطيها و هي
 رب الرياس و رب الحصرم و رب التفتح و السوخل و رب
 الالبس و رب الرمان و رب اللحو و رب الحاص يتقصر عنهما و على
 ياء الشخير المذكور و المذورات المقيدة من الساق و حب الرمان و
 كحما و المصوبات بالجوهرات القابضة بالخمعة او لم يكن في **قون**
 يصلح للخلعة و الزخيرة و تقوى المعدة تغلى الابرار و يكون الكزبرة و الرطبة
 اكثر بدمن اللوز و يلقى منه قلعة الحاض و كف سماق فاذا انضج طيب
 مكرزة و يكون و طم قليل و يفت منه خمر حواري **قون** شفع من الاسهال
 الصواوي الذي من الكبد تغلى ابرار و يصب عليها الماء و يلقى عليها
 الابرة باريس و حب الرمان الحامض يصفين و يرسل فيها قضبان
 علاظ من قضبان نعلية الحما و يطعم و يطيب مكرزة و يغرف **قون**
 يصلح لمن افراط عليه الخلعة و الصف سلق القمح او القنابر او الفواج
 و القنابر خيرة ما من القنابر و يصب عنه الماء و يوحده اللحم فيدق السكين
 كما يدق البسبوسق ثم تغلى الابرار فاذا انضج طم منه ما حب الرمان
 و الزبيب المدقوقين على حسب الشهوة الى المحوصة او الى الخلوة
 و طم اللحم معه و طم حتى ينفخ و طيب مكرزة يابسة كثيرة و يكون قليل

ليدخل بوجوه
 المتعدي و حب
 السجوق و يتر
 فخره

غفر الله له
 اشهد

النفثة من قنطرة

وخل عمر سيرة **بريتم** وسكن الخلفه يوجد شحم كلي ماغز وكبريه
فندق وخطا ونحن بدقق الحواشي مع سيرة من المله ويحذر زغفانا من
لها ويوكل جارية **خبر** وسكن الخلفه يوجد من البيض والسمن اجزا سواء
ميصرت وينزع عنه شئ من المله ونحن بدقق الحواشي ويحذر ولكن نجته
عننا يابسا ونطعم **حارصون** للقطون ووجع الكبد نحسي جوفه از نارس
وعب الرمان الحامض ومن احب ان ياكل جذبا ولم يحب ان ياكله شواء الجسم
لقبلة المزارعية ياكله موصفا ويستعمل في دار الحزم للوجع الذي يصيب
في البطن بعقب الدواء بذاب الالاية ويطح عليها شحم كبدة والياض
في القلي لم نسل عوقها ويوكل منها سبعة ايام ولجاء المباح شحم كلي الماعز
بنق اما اللقوي البارد فيج الطعام والشراب الى ان يعل القوي
ويعد الحلاله ايضا ما قدر عليه وابل ذلك نوم بليسته ويتدى بالامراق
دون حرم اللحم والخبز ونقص عليها والامراق التي تصلح لذلك امر افي
الاستفيد باجات الدسمه المخلطه من التمار وبرو العصا صر ولوراشيان
والقواخت وطوم الحلمان وما الحض وما اللحم بالتوابل وهرقة
الكرنية بصياغ فردل او حري وهرقة اللدك اليوم وامراق القلايا
والطبخات مطبنة بالزيت والبري والكراث والثوم والبصل
مفوتة بالدارصيني والزجيل والصعتر والكمون والشونيز والمالكثير
واذا حازر الامراق يجب ان يكون فيه خبر خشكار محمرا غير عظيم
رخصا غير مكثرة مخلو حاميرا بالكمون والنباحواه والكرويا والسوسنة

اغذرت بغير
الخصب
الزهر

الحما المخذة من الخالة ذب الزلج من الغائند والجلبة موافقة وكذلك
 البيض النمرست والعلل واليمن اذا جمعا ومضى ورجع المرى قبل
 الطعام ومن النواك النيان والكوزو التمر العلك والتارجل الحجة
 الحضة اولوز الصنوبر والرنست الابيض والنفانيد وما يقع
 من كثرة الرياح الفتحة والكرويا والكون والسعتر والذاب حاصه
 واس للقول الخاروسن الثقل فالامراق الدمنة التي وصوتها
 عذبة حية مثل امراق الحلكل الرضع والخرفان والمذبح والفوارج
 المسنة ودهن الفوز والشيخ وامراق البقوك كالمزقة الطليئة كالاسمان
 والعطف والكبانى والبلباب والسبق والتمتد التامية بو
 البليون والكشف وكوما ودهن الشيخ بالسكر ودهن الاسربة
 شراب التين وشراب البنفسج وثمار السكر المطبوخ وشراب الاسمان
 منه مرقة **السكر** يوحده من السكر الذي كان الى السواد
 ونعدي حتى يسقط ولا يبقى له قوة ثم يذبح ويقطع ويكره عطا
 ويطبخ بالبنفج والكول والناكوما والشفاع والمخ والخص حتى
 يتهرى ويصب عليه من الخروع او من الوط وكس المطقة ولا يولى
 اللحم منه **سب** التين تؤخذ من البيض فيصب عليه عشرة امثاله
 ماء ويطبخ حتى يتهرى ثم ترك ليلة ونصف الماء عنه وبلغ عليه مثل نصفه
 فانيد ويطبخ حتى يصير في قوام الحلاب ويرفع للقول الخار يطبخ بالسكر
 وكحل معه التمر الهندي تقدر ما كسر شده حلاوته **نلد** **يدان** مع الحما

في علاج الكلى خذ من ماء زهر الجوز ماء زهر البانج
 في خلطه بماء حار في الزهر الجوز ماء زهر البانج في خلطه بماء حار
 في خلطه بماء حار في الزهر الجوز ماء زهر البانج في خلطه بماء حار
 في خلطه بماء حار في الزهر الجوز ماء زهر البانج في خلطه بماء حار

والصنعة

فصحت أن بعض الحكماء الصغار الجوزي قال في
جذباته والمخارج السبعة حتى إذا لم يكن
معه ما يقيح اليقين إلا بالبر وهو اللات
معرفة ما هي آية الجوز

۱۰۰
 ۱۰۱
 ۱۰۲
 ۱۰۳
 ۱۰۴
 ۱۰۵
 ۱۰۶
 ۱۰۷
 ۱۰۸
 ۱۰۹
 ۱۱۰
 ۱۱۱
 ۱۱۲
 ۱۱۳
 ۱۱۴
 ۱۱۵
 ۱۱۶
 ۱۱۷
 ۱۱۸
 ۱۱۹
 ۱۲۰
 ۱۲۱
 ۱۲۲
 ۱۲۳
 ۱۲۴
 ۱۲۵
 ۱۲۶
 ۱۲۷
 ۱۲۸
 ۱۲۹
 ۱۳۰
 ۱۳۱
 ۱۳۲
 ۱۳۳
 ۱۳۴
 ۱۳۵
 ۱۳۶
 ۱۳۷
 ۱۳۸
 ۱۳۹
 ۱۴۰
 ۱۴۱
 ۱۴۲
 ۱۴۳
 ۱۴۴
 ۱۴۵
 ۱۴۶
 ۱۴۷
 ۱۴۸
 ۱۴۹
 ۱۵۰
 ۱۵۱
 ۱۵۲
 ۱۵۳
 ۱۵۴
 ۱۵۵
 ۱۵۶
 ۱۵۷
 ۱۵۸
 ۱۵۹
 ۱۶۰
 ۱۶۱
 ۱۶۲
 ۱۶۳
 ۱۶۴
 ۱۶۵
 ۱۶۶
 ۱۶۷
 ۱۶۸
 ۱۶۹
 ۱۷۰
 ۱۷۱
 ۱۷۲
 ۱۷۳
 ۱۷۴
 ۱۷۵
 ۱۷۶
 ۱۷۷
 ۱۷۸
 ۱۷۹
 ۱۸۰
 ۱۸۱
 ۱۸۲
 ۱۸۳
 ۱۸۴
 ۱۸۵
 ۱۸۶
 ۱۸۷
 ۱۸۸
 ۱۸۹
 ۱۹۰
 ۱۹۱
 ۱۹۲
 ۱۹۳
 ۱۹۴
 ۱۹۵
 ۱۹۶
 ۱۹۷
 ۱۹۸
 ۱۹۹
 ۲۰۰

بسم الله الرحمن الرحيم

البدان والحمى في البطن الاغذية اليابسة القليلة الغصون
الكثرة التوابل كالتعليان الناضف والمطبخات بالمرى وكام الكبر
الصعبة والاحدان وطعم الصيد والفكسود والسمود والمعد بالاناريس وطعم
الحام نافعة لهم وكذلك ما يخص الكشي الملح وجمع الكوامح والصفواء و
الكريمية وكل غدا مطلق وجمع البقول الحارة الحريفة كالنخل والار
والنداب وجمع الاناريز واللبوب الحارة كالكرويا واحل الثيف
والمرى والحوز والنارجيل وشرب الماء المالح والماء الكبيرتي و
النحاس يافع لهم **البواسير** اغذته اصحاب البواسير يجب ان يكون
كلما اغذته اصحاب البدان فينعفهم كل غدا وطلب مسمن بولد
وما غدا كالاسفيد بجات الدسمة بلحوم الرخصة من الضمان
والحلمان والخوان والدع والوراج والسماق وصفر البيض والجودا
الرقية والاسفيد بجات المسحة والملوكيبا بد من اللور و
السيح والشموم الحاصلة وينفعهم خاصة الكراث المسلو سلقين
اذا اكل منه بقليله بالحم السمين او عجة بالسمن اذا لم يكن لهم حارة
وكذلك من البقر ومن الحوز والغايد والحلبة والبصل ينعف من
البواسير والثوم يضربه ومرقة الدلك الورم نافعة لهم وينفعهم قلة
شرب الماء البارد واذا كان لهم استطلاق وسيلان منوط
فالارزية والرامية بالمرى ينفعهم **الحصاة** ماء الحصى ولا سيما الاسود
منه وماوايا قلا والزرباح والشورباخ والكبرية والمطبخ وزيوت

المملوك
الملك
الملك
الملك

انما الكبر المحلل وكاع الكبر واللوز المر والخلو ونود الصوبير و
 الغثيق وانما يندوا السكر والبن الناصب والبليغ ويزه ودهن زره
 والهلون والخرنف والسويرة والحليت وجب الحلب وورق
 النخل وماؤه والنخل نفسه خصوصا الريسي منه اللين والقماسي **جميع**
الخط **طبيب** قد يربها خلق كثير من الحضاة وعسر البول بوحذ
 فراجها الناضجة فنظف ويلقي في قدر صا حاد يصب عليها دهن
 لوز حلوي يصل وابتازو حصص موضوعة ويغلى ويصفى ثم تصب عليها
 ماء كرفس معصور قدر نصف سكر ثم يلقى فيها بعد ان يصفى كرفس
 ودار صيني وحوالها فانه يغيب **ختمه بول وشراب** **المنه** كك
 السعير وماؤه والبيض السمري و امراق الدسمه والارز الملبون
 واكوداب اللبن واللبن العليط نفسه اذا اخذ منه بيشير وعن
 وانقع منه خبز الحميد والربط بلحوم الطيور والابنان والتورعنه و
 الحاشيه والاسفنا حبه والبقليه المباهكه والنعله الناميه والكمار
 وكوكلامه اما غثل دهن اللوز والخبث واما يانم ارج والذبح المسخنه
 والسكر ودهن اللوز واللوز نفسه وما يتخذ بها من الفستق وحليب
 الشعير وحليب الحظه والحنجاش ومن الانسه الحلابه سراج
 البنيق **لبول الدم** السك الطين المكيب والاكارع والعسل والخل
 اذا لم يكن شدة الرغفران وكان بالسكر اللاطنه والعصيدة دهن اللوز
 وبعد نقاء الفاروزه من الدم والاشمن من حموده يصلح المواصل الحواص

الحشيش
 قوسه

وهو الذي في اللبن
 ويصل اللبن ورائع منه خبز السكيد
 صبي

وجب ان يستنفضه زرع طويلا
 ودهن حبات وعوده شفايع البهار ما راسه
 فاما الزمان وان لم ينفذ في وقت
 الاصل والنفذ في وقت
 فاول الخلد لولا

واستغاف السلوط والكندر **لع** البول الكزنبه واللقية بطم
النفث الرطب كما يطعم الكرب ناليم السمين والناسخواه ونزركرس
والناسخواه بذر البول والماء الحار بذر البول **لب** اهر الباه
انما يتم باصحاء ثلثه استياد المني والشهوة والاقرب رفاق كان
نقصان الباه من حمة قلة المني والشهوة والاقرب رفاق كان
الطويل واصحاء المني فلا عذبه المكثرة للمني هي التي تلحق خلال كثره **ث**
العذاه وتوليد الرياح والحارة الملائمة طومر المني فليس ما يحوي اطلال
النفث كالحصى والسليم الحار ومنها ما يحوي اثنين منها كالباه
فمنه ان يوكل مع الزنجبيل او استنقل بغيره الحارة المناسبة
النفث وكما يوصل يوكل مع الليم الحار من الاضاح البعيدة كالفرد
الحلو وكجب الصنوبر يوكل بغيره العنب لصفه السخ وعلی هذا
الحال ينبغي ان يكون تاليف الاغذية الباهية منها المخلوطة بالليم الحار
مع البصل والجاوهان والدارصی ومنها الفصل المني اذا اطلت
السك الطري والكتاب الحار والجوز اذا اخذ بالليم السمين فاما الذي
من الجوز فانه يرضى الانعاط اكثر مما يرضى المني والساقلي المنيوت
اذ لم ينتم طعمه واكل مع الليم وقليل بعص وليم وهورار والعصافير
اذا اخرج ما في بطونها وحشيت ما حشيت سوس والسكر وقليت على
الطابق ريت والفراخ السمينه والبط اذا علققت على الجوز ايا
المنحة برغمان السمين واللبن وماء النار حبل والبصير السمكت

فراج

اكله

من الخلع المستقيموز والدارضيني والهيرت تالين الحليب ومارا حار
ونجم البط والشرطه المقده من ماء الحنظل متخذ بماء الحنظل
الحنظل والباقلي واللوبيا مطبوخة بالابازر المواقفة والجمجمة الموقدة
من صفة السمن والبصل والفتيحة والفتيحة والجرارة وخصوصا
الحزرة عند طعم حذليج وقالكوان طم العصافير وشرب علمها من
مكان الحار لم يزل شرب الكثرة الحنظل من منقذاتها العف و
والهليون والتفح والبدق والناجيل وجب الزوم وحف التليل
وجب الحنظل واللوبيا الحلو ولوز الصنوبر والعايد وحصى خدر
الوفش وقصبة الخيل من البوم وحصى الدوكول ومنقذاتها
فونض السمن والسمن والعسل ومن القول الحجير والحسك وماؤه
مطبوخا بالعسل صي تقوم تعوقا والكرات والنعنع فانه يقبضه
ينقوي آلات المتى والوطنة آلا انها جار جدا مدرا لمنى وما حوى
عجى الافاقه والابازر بغير الحيز والشحم والزعران ويزر
الكتان والحرف والرخنيل والبوزيدان كوسان العصافير
والنورزيان والصفهان والكمولحان وبنياب العظم ولب جب
النظن وجب الرصاد ومنه الادوية انما يحتاج الى خلطها بالاعده
لاذرا لمنى اذا كان بسبب قلة المتى برد المزاج وجمود المتى و
يعرف ذلك بعسر حروجه وغلطه واما اذا كان بسبب تراكمه ارققته
تقله حراره المزاج وشده الطم والنعنع كما يعرض بعد الامراض الحارة

وهو

ويعرف ذلك سهوله خروجه مع العلقه والقلة وصفه اللون والحرارة
 فصلا له الاغذيه المطبوعه والقول الوطيه حتى الحس والفواكه الرطبه
 حتى الحار والطيب والحب الحديث والرومان الالابيسي وطعم الرض
 والورع والسكر الطري والبيض النخست والبين الحليب مع السكر
 والحبه السميد والتمر المنيع في البين الحليب والصفرة المعوله باللوز
 وودينه والسكر الطبرزدو الحسني واللوز الحقيقه والتركيان المطبوع
 باللبن الى ان يغلط وحليب نزل بالعقله وبياض البيض كثره المنع لهم
 كثره للمني وادمعه الحبوبات واما حيا وطان العجا جيل والضان
 واللبن است والارز باللبن وان كان نقصان اليها من عدم الشهوه
 فبالشبهه بغيره ونقصانها لآفه في الاعضاء الرسيه او المعده
 ويعرف هي بعلها وامراضها وداوي وتقوى بالادويه والاغذيه
 المخصوصه بها واما السكون استباح المني وقلة لذيه ويعرف
 ذلك بصفه تلك الاعضاء الرسيه وقوتها ونباتات افعالها و
 كثره المني مع قلة الشهوه فتقل من ملك الاغذيه والبرقرو
 الا فاو به ما فيه حده يستحق المني ولذيه وحركه وان كان نقصان
 اليها من ضعف الانتثار فقد لا يكون من حسن الناحيه واما من
 قلة النسخ في ملك النواحي ويعرف ذلك بان لا يكون الا بالرباطا
 اصلا وان تشد عند استعمال الاغذيه المنعيه وعند اعتلاء
 البطن من الرياح وينبغي ان نظر بان كان عوز النسخ لعدم العائل

الاست

والدجاج ٦

وصف الحس والحركه ونبات
 العضو الى الضمور والزال
 ونبات بعلاج الناحيه

استقامه

وهو الحار واليافوخا يعرف ذلك بان ينشر عند الجموع والحركات والاشياء
المسخرة استعمال من تلك الاعدية بالكان الحار وان كان يعرف الحارة
وهي الرطوبة ويعرف ذلك بان ينشر عند الامتلاء من الطعام والشراب
والسكون والادوية واستعمال الاشياء المرطبة استعمال من تلك
الاعدية ما كان اربط وازد نفا **لون** ينقطع انما طاقوا ويكثر
الحمى يوجده عصية يصل ايض ويطلع جزء منه مع جزئين غسل بالنية
الى ان يذهب ماء البصل ويوجد من ذلك الصل لمعتين
عند النوم ولا ينبغي ان يستعمل اذا كانت حارة وحب **آفر**
يوجد عصية يصل وفانيد سحرى جزاء لثين نقر حديد حشيش جزئين
يطبخ الجميع حتى يغليط ويسر منه او فيه وهذا اعذل من الاول
والكثر تولد الحمى **آفر** جيد شفع حصص ابيض كبار في ماء حار حتى
يرتوي ثم كفف في الطل وسحق ويحقن يد من الحبة الحارة او
وفانيد ويوجد منه عند القداء وعند النوم قدر البيضة وشرب
عليه ثلث اواق يبيد **آفر** من الحكة اليابس سحق عاا الحكة
الربط في السم حتى ينشرب ثلثه او زانه ثم سقى منه ثلثه داعم
باوقيه لبن وربعه اثنى فم قليل رجيل مملون غيبا **آفر** يوجده الباك
والخص واللويام ميثوية كلها والبصل ويحل منها في الدارسيان ومن
الليم الخمر سياف ومن او معه العصافير والحام ساف ومنشر
عليها ماء الاستغفور والدارسيني والقرنفل ويصب عليه ماء الحار

الاول في الحركات الاربعون في احوال اصطلاح الاصطلاح
 في النظم في احوال اصطلاح
 في النظم في احوال اصطلاح
 في النظم في احوال اصطلاح

وجرده اوسع شيء من الماء ويطبخ منقاة ثم تقصص عليها صغر البيض
تثليل شئ كل بارد ورطب كبر الخس والهندباء وماز دبابس
 كالعدس والبلوط والفاوس وكل حامض بارد يابس الحار
 والرياح الحامض والحل وكحما **نادر** **النفث** حله الطلث
 البوبيا اذا نتع وشرب ماؤه واذا طعم ذلك بالكرش واليسير
 من التذاب والجرول والماء الحار بالزيت اذا كان الحار
 اسود على ان الالبيض تنفع منه وطبخ الحلبة مع القمح اذا شرب
 والرجيل المرن وتنفع من عسر الولادة ايضا طبخ الحلبة والتمر
 وكسني مرقة اسفيد باح كثير الدسم من سم الدجاج ودمن اللوز
 واخذ حب الصوبر الكبار مع الفاكيد والحلواء المقز بالسكر واكل
 اللوز المسحق والعصيدة المتخذة من التمر وكحل ماؤه بالحقا الحلبة
 وكحل فيها شئ من قوة الصبغ والكرنب جيد للنفث وكذلك
 الحارز على ماء الهم والارز والخص والابزار **حسين** تقصص تقصص
 نفس بضات وكحل معها قدر او قيتن سم من شئ من سم
 وينثر عليها دقيق اكلوا ري وتحن عينا وبخ **النفث** **الاسياء**
 الباردة اليابسة مثل العدس ويطبخ الماء حصرته والاساء
 الحامضة من غير حده ولا حارة فان جمعت مصفا في خبز ما يكون
 واذا جمعت غفوصة وجوفصة فهي ملاكة مثل الحارصم تقصص
 والسماق فان كانت حارة فالافشحات والبوارد والافلحوم

وشرب دهن اللوز المسحق
 ص

الزفر هو نفاذ من الفل
 زفر الدم مع منه دم كثير
 حتى تصنف
 طال الدم وملك ما ذكره
 ويصعد عليه

التمع والطهور وان كانت القوة ضعيفة فليقوم الصيد والماعز
 ولما ومطبخات بلما ابارروا الكثرة والكثرة والنبيد القاص
 يتبعهم فان لم يكن قابضا من الاصل فليستعج الزبيب المدقوق
 فيه فانه نافع جدا في مثل هذه الاحوال واسع ما يكون حتى انه قارب
 الدواء اذا التمع فيه مع عجم الزبيب خبز الحديد ومسور الكندر
 واليك فتجرب الطشت ودم الوانثير واكثر السيلانات وخن
 البون ويدهب البصاير وانداء الاستقار ونفع المطهرين
 اذا شربوا منه على الرق **لا وجامع المفاسد** اما لا وجامع المفاسد
 الحارة فالعذبة الصرا والقرص والامال والخلد زيت وما
 تحق بالحصر والتماق والرياس وكومما وقد هبها لهم من لم
 البتر كبحاج ومن ياقلي ويحك خل او مامور يا واما للباردة
 الكاينة من خلط خام فالماء الحصى وامراق الطيايحات المبرزة
 والمطبخات وكل ما ليس بكثرة العذا ويجب ان يجر اهاب
 او جامع المفاسد والنفس اليم فان كان لابد فلم الطير الجبلي و
 الارنب والغزال وكل لم قتل الفضول لان ملاك معالجته
 العلل العذ او الحوز واللوز يضرا ان النفس جدا **الحرب** منع
 من الحرب الاغذية التقوية من القول الباردة الرطبة والاسا
 الدسمة والاسفيد باجات القليلة التوابل والسويق وكل الشربة
 والحامضة كالسكباج والاكثر من الدم ولا سيما من دهن السم

تعليق

واللوز والسمن وكحوا محاليس فيه كيفية خلابة وكثرة الشرب من الماء العذب
الحجيات اما الحجيات المحرقة احادته من الصفراء والدم فتع الغذاء
 ماء الشعية فانه يطين القلب ويعذر العليل ويسكن الدم والعكر الدخيل
 وتقع الصفراء وتنفع المبرسمين والمثروفين والريته والصدرة والمثانة
 ومن السعال القدم والحديث ويطب الدماغ وتنع عنه النار الحار الصائد
 اليه ويقطع العطش وسقي منه اصحاب العطش والحجيات الحارة حلايب
 قد رجحت او ابق منه والحلايب اوقية ونصف ولين علب عليه الممار
 فجاء الرمان المزوان كان البطن يابس فباسكر او البنسج المزني وان كان
 سعال فيقطع معه سنستان وعناب وان كان سكرولا فاسراطين
 النهرية وطوقه المسانه بالسرطين انضوا وليه تان والكبد بالسكرطين
 ولين به اسهال يحمل معه ماء سوتق الشعية مع طباشير وضع وان كان
 بعتره نافض فاجعل فيه الجلتجين وان التفت عليه شيار يسير
 من الملح وسو حار وحركته ونشرت عليه سكر الكان فافطابيا للتأهيل
 والمرضى وان شتد نار جوارحه وسعى ان لا يعذب العليل
 شدة الحمى وقراحت فان ذلك يكره ولا تسقى ان يعذب في كل مباح
 فان ذلك كثر غرارة وتنفع في الحجيات التي هي في غارة القصوى
 من الحدة وهي لا تتجاوز بها الرابع بمعنى ان يمنع من الغذاء
 ليتوفر القوة كليلتها على نفع مآده الحمى ومما ومنها ولا يتوزع
 بينها وبين اسضم الاغذية اذ لا يخاف عليها الصغف في هذه

والمدقوقين

المدد وفي التي دونها تنقص فيها على الاشارة الغذائية كالحلابة وما الشقية
 الرقيق وما الرمان وما النعنع وما الخيار والكثير من السرخس والروب
 والفواكه فيها كالنعناع والرمان والاحاصيص وكثير من التي مر بها دون
 ذلك ايضا في الحدة تطعم العليل فيها ماء الشربة العليل وكذا الشربة والاحاصيص
 والبقول الباردة الرطبة مثل الاسناناخ ونقطة الحنظل والبنانه وكثير
 والحبس المفسول والقيث المنقوع في الماء البارد والحلابة او مياه الفواكه
 او في السرخس والحل زنب يدبس اللوز وفي التي دون من تلك المبردة
 تطعم اسماك الصغار جدا او اوجحة الطيايح والدراخس والفراخ تطبخ
 مع كوكب الشربة والماس المنقوع والعنبرس والباقل المنقوع وكثير من
 تلك البقول الباردة الرطبة مخضعة وغير مخضعة وهذه ايضا من اعذته
 المدد قوين والمنسولين يخط عليهم قوام والادمان التي يطيب
 ويدسم بها المزورات اقويها واعذها اليه الحلمان ونجم الماعز
 ثم عن البقر ثم المعزى ثم دهن اللوز ثم دهن النعنع **والجسم الشبيه**
 الارمان المتباطية الخوان الداخلية في حدود الارمان العليلية المواد
 كالنابية والروح فلا تحتمل القوة فيها لطيف الغذاء لطول مدتها على
 ان الحنجرة والنوم على الحنجرة والراحة عليه ان لم تضعف غاية في المنفعة
 من هذه الحيات واداك ان الغذاء انما يراد ببقاء القوة فيجب ان
 يغلظ في امثالها التدرس بالغذاء ليس في القوة محفوظ ولا يحور في تلك
 المدد وتقاوم المرض ثم تختلف تلك الحيات في مراتب يغليظ

بعده

التدبير حسب اصناف موادها واعراضها وقوه العليل وضعفه فارة
يترب تدبيرهم من التدبير اللطيف حتى يعطون اكل زيت مع قليل
من ماء الحصى يكون وشيت وبوارد متخذة من الساق والمرى و
نارة غلط حتى يعطون رقاب الخيلان زير ما حوا ماء حصى يكون وشيت
ومطخنياب وبالحلة فلما بد منهم من الاغذنة الملطقة على حسب شدة
الحارة وقلتها وزوجة الخلط وعلطها وطاقمتها فتخرج في بعض الاحكام
التيية وفي الربيع وفي الخس والسدس والزمردية الى مقطعات
مثل اكل الجردل والمرى وكالح الكبر والصورة والاختلال والشيت و
الكلب وكوما وفي بعضها الى مالان ورخص من طوم الطيور
كالقذاريح والوزاريح والياخف واعتدل كما لطياهم والدرايح
والى ما هو اقوى منها مثل الدج واجداو الخيلان قال تراط الاعد
الرطبة توافق مع الجوهرين لاسما الصبيان ومن قد اعتاد
ان يعتدي بالاعداء الرطبة عنى انها تضاد الحمى التي هي حارة
بارية يابسة ويشاكل رطب اللحم من الجوهرين بالطحين او بالعاده
فيواقمهم من وجهين فالاشياء الخفيفة التي يدخل في اغذنتها
الحيمات العتيقة من الملطقات مثل الكوامخ وكوما انما يدل
من جهة التقطيع والجماء للاجل الخفيف والاعداء الحارة
باعتدال الرايدة في الرطوبة فهي بافئة جدا لاصحاب الربيع
خصوصا اذا اريد تعديل حاراتهم وفي الابداء وانما في آفة

والمطغات والصناعات
نحوه ورايها جابت
المقولة ص

فلا بد من المطغات المقطوع والزير يا جات التي هي الى اكلها وحرقة
الدنك الهرم مما ينفعهم والمباح ولهم والاحتجاب الحيات الطبيعية ان اكلوا
المقطغات يوم يومون على العلاج وفي سائر الايام يعوزن بالعداء
الحسن الكيموس مثل الجدا والحلال والدرج وكوبه اسفيد باجا وريجا
وبما نوافهم من الحبوب والبقول الحتده الحلط والابار والقليلة
تقدر ما يطيب القدر **بلده** يصلح للحمي ويطفي النوع والسلق يستقل
ويعصر ان ويحلمن فيعول في المرمي والخل والزيت وقد حلمن ايضا
في اللبن الحامض مع دهن لوز حلو عند فوط الحارة وكذلك يعمل باصول
السلق ويقلد الحماي والحامية وكوبه **سناينة** الحامض يصلح للناس
واصحاب الحرارة يطعم الدراريح والنوراح على وابزار وحمص حتى
يصلح لم يلقى عليها السعال الحامض المقشر المنقى المطبوخ في ماء التفاح
الحامض الرصاص يلقى معه حزمة صغيرة من فوج وكرفس وعام وتقطع
فيه حبات ويصل فوج وكزبرة وطيبه **لونه** يصلح لتلين الطبيعة و
اطفاء الحرارة وكسر حدة الدم لوضد احاص حريتي حامض فيعلى الماء
ويصفى ماوه حرقه بعد ان يمرس ثم يصب عليه ابزار متقودة من
لوز او سيج وينثر عليه كزبرة وينثره وكذلك يعمل بالحصرم ويطبخ
في هذا الطيب لب الحيار والتوع **عديسة** نافعة للجو من لوز حلو عدس
مقشر فعلى ثلث عملات بالماء ثم يغلى الابزار بعد من اللوز
او السمسم فاذا فاجت را حمة يغلى عليه العدس ويطبخ حتى يبار

المنضم فان ارثته مطلقا فاحصل فيه قوعا وقضيا سلقا واورقا المش
المقعد وصب فيه ماء السلق لعصور وشيا ومن السكر وان اردته
عائلا فاجعل فيه جاز الفحل وصب عليه الخل او ماء الزمان وشيا من
سوتوق جب الرطوب وشيا راسيا من يكون وكثيرة وعليل من
رغرا **ري** **باجية** من قرة يصلح للحمين يؤخذ بصله واثرا وطيب
فيقطع ويدق في الماوان حتى يصير مثل العجين ويغلى بدمن اللوز حتى
يخرج ربح البزار وينقع ثم يصب عليه ماء وعل غليتين ويصير
من حل السكر واللبان ما يعادل طعمه وشيا راسيا من البري و
لا سفيان محله مائي ويطيبه بالكرويا وكون قليل **لوبي** مانع للحم مع
استطالق البطن واوجاع المفاصل الحارة يعلى البصل والبازار
الرطب ويطبق عليها العديس المقتطع المطبوع ويطبخ بالسكر واكل
ويطبق فيه بقله الحنظل والحاض وسوتوق جب الزمان وزجاجة فيه
مكان الخل ماء دمان حامض ولم يطبخ فيه سكر وكان اعتدل للبطن
لا سيما اذا كان طبع العليل مائلا الى الكوضه وورباعا على اذراع
او نائم الحدي وان اردت من العديس الصفاء ان لا يعتدل
البطن بل يطلقة صب فيها ماء السلق المغلي بدل الماء القراح و
جعل فيها اوراق بقله الحنظل وخل وسكر ويطيب بكمز وكون **الحاص**
ورغرا ان مقدار دانق ويصلح ان لوكل حارة وباردة والباردة
انفع منه هي المختل والمستورات في اطوه المرطى وللعالمة

كتبت ما فيه خالص
 مني في سنة
 من سنة

يطبخ الاغذية فيها مجال ومتسع لؤلؤ بينها ويستخرج منها
 ما يوافق كل مرض من الامراض الحسنة والاورام والبثور والزئبق
 وكل مزاج من الامزجة وكل حال من حالات البدن ووصف
 من اوقات السنة وسن من الاسنان وعند غلبته
 كل خلط من الاخطا وفقنا الله تعالى بما هو اكثر نفعا واعم
 عايدته وانتهى بركاته الى اخلاص النيات وباعمالنا الى احسن
 الاعمال انه هو المجدد والمجدته رب العالمين
 والصلوة على محمد وآله اجمعين الطيبين الطاهرين
 كتبت كتاب هذه الرسالة في خمس
 شهر ربيع الثاني سنة اربع و
 تسعين وثمان مائة مائة
 احكام صبه في بلدة حراة
 صبت عن الامام
 علي بن المصنف
 محمد بن علي اسير
 عن الله عنه
 ونو به

م

اذ اطلق في العام
 اذ اذنب في العام
 اذ اذنب في العام
 اذ اذنب في العام

